FUERA DE CARTA

Burrata, higos, cecina de angus, pesto rojo y vinagreta de mostaza y miel 2-3-5-8-9-12	15.90
Puerro a la brasa , brandada de bacalao, emulsión de pimiento asado y frutos secos 1-2-4-5-8-12	16.90
Pochas estofadas con ceps, langostinos y foie 2-3-5-7-8-12	19.90
Huevos rotos con setas y foie 3-4-8	21.90
Lomo de bacalao en suquet a modo de curry con verduras de temporada 1-2-5-6	22.90
Entraña de wagyu nacional a la brasa, parmentier de patata, pimientos asados y chimichurri 2-3-8	25.90

1.Pescado 2.Lactosa 3.Gluten 4.Huevo 5.Sulfitos 6.Moluscos
7.Crustáceo 8.Soja 9.Mostaza 10.Apio 11.Sésamo 12.Frutos con cáscara

PARA ABRIR BOCA

Gilda de anchoa 1	2.70
Anchoa 00 del cantábrico sobre pan de algas y mantequilla ahumada 1-2-3-8	3.90
Milhojas de patatas con salsa brava y alioli 2-3-4-5-8-11	9.90
Nuestra ensaladilla con tartar de atún rojo, aliño de kimchi y huevas de trucha 1-3-4-5-8-11	13.90
Flor de alcachofa confitada a la brasa con yema de huevo de corral y papada ibérica de bellota. 1ud. 4	7.50
Croquetón de rabo de toro con velo de panceta ibérica. 1ud. 2-3-4-5	4.50
Buñuelo de bacalao, romesco y miel. 1ud. 1-2-3-4-5-8-12	6.90
Pan de cristal tostado a la brasa con tomate 3	3.70

IDEAL PARA COMPARTIR

Croquetas de pollo rustido. 5ud. 2-3-4	9.90
Cecina de Black Angus	16.50
Butifarra negra a la brasa con pimientos rojos caramelizados	14.20
Canelón de rustido, bechamel de boletus, crema de parmesano y setas salteadas 2-3-4-5-8	16.90
Huevos rotos con steak tartar de lomo bajo, aliño de mostaza, encurtidos y yema curada 1-3-4-5-8-9	21.50
Calamares a la andaluza con mayonesa de ajo asado y ralladura de lima 3-4-5-6-8	15.90
Pulpo de roca con parmentier de pimentón, chalaca y su aliño 2-3-5-6-8-11	22.50

1.Pescado 2.Lactosa 3.Gluten 4.Huevo 5.Sulfitos 6.Moluscos
7.Crustáceo 8.Soja 9.Mostaza 10.Apio 11.Sésamo 12.Frutos con cáscara

PLATOS FRÍOS

Tomate de temporada, salmorejo, atún escabechado en casa, y su aliño 1-3-5-8	15.50
Esqueixada a nuestra manera con bacalao ahumado 1-2-3-4-5-8	16.90
Surtido de quesos catalanes, membrillo, frutos secos y regañás 2-3-12	17.50
Jamón ibérico de bellota	24.90

ARROCES

Mínimo para 2 personas, precio por persona.

Fideuá de rape, langostinos y alcachofas 1-3-6-7-12	19.20
Arroz negro de sepia con calamares a la brasa y alioli 1-6-7-12	20.90
Arroz de ceps y tataki de lomo bajo de vaca 3-8-10-12	21.50
Arroz del señorito 1-6-7-12	21.50

PESCADOS

Calamares a la brasa, ajillo y su picada 3-5-6-8-12	18.20
Atún a la brasa, pimiento escalivado y jugo de carne 1-3-5-8	19.90
Lubina salvaje a la donostiarra, puré de coliflor y verduras de temporada 1-5	25.90

1.Pescado 2.Lactosa 3.Gluten 4.Huevo 5.Sulfitos 6.Moluscos
7.Crustáceo 8.Soja 9.Mostaza 10.Apio 11.Sésamo 12.Frutos con cáscara

CARNES A LA BRASA

Contramuslo de pollo deshuesado a la brasa con samfaina y patatas	15.90
Hamburguesa de chuletón madurado con patatas fritas y pimientos asados	15.90
Pluma de cerdo 100% ibérica de bellota con chimichurri, parmentier de patata y pimientos del Padrón 2-3-8	21.50
Solomillo de vaca nacional, parmentier de patata y ceps, pimientos caramelizados y jugo de carne 2-3-5-8	27.90
Lomo bajo deshuesado de vaca vieja acompañado de patatas fritas y pimientos. 500gr.	42.00
Chuletón de vaca frisona nacional acompañado de patatas fritas y pimientos. 1kg.	70.00
Chuletón de vaca rubia gallega acompañado de patatas fritas y pimientos. 1kg.	80.00

POSTRES

Tarta de chocolate, aceite y sal 2-3-4-8	6.90
Trufas de chocolate. 5ud. 2-4	5.90
Tarta de queso asada con mermelada de frutos rojos 2-3-4-12	7.20
Flan de mascarpone 2-4	6.20
Milhojas de limón, frutos rojos y helado de yogurt 2-3-4-12	7.90
Helados de temporada 2-3	5.90

1.Pescado 2.Lactosa 3.Gluten 4.Huevo 5.Sulfitos 6.Moluscos
7.Crustáceo 8.Soja 9.Mostaza 10.Apio 11.Sésamo 12.Frutos con cáscara